


# ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜



GSO 2098 (2009) (Arabic): Cottage Cheese (Draft Standard)



BLANK PAGE



# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
# GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION ( GSO )

مشروع : نهائي

GSO5/ DS / ........ : 2009

جبنة كوتج
Cottage cheese

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.100

## المقدمة

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 ( اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية ) باعداد "جبنة كوتج " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هــ ، الموافق / / م.

## FORWARD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees ( TCs ).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared " Cottage mmental cheese " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.
This standard has been approved as Gulf standard without any technical modifications by GSO Board of Direction in its meeting No…/…. ……held on / / / H, / / G

# جبنة كوتج

### 1. المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بجبنة كوتج القابلة للاستهلاك الآدمي المباشر أو للعمليات التصنيعية التي تتطابق مع ما جاء في هذه المواصفة.

### 2 . المواصفات التكميلية :

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2.2 GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 GSO 150 فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية " .

4.2 GSO 171 " الطرق الكيميائية لاختبار الحليب " .

5.2 GSO 179 " طرق اختبار الحليب الميكروبيولوجيا " .

6.2 GSO 323 " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة ".

7.2 GSO 570 " طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته " .

8.2 GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول : اشتراطات عامة " .

9.2 GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .

10.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للأغذية - الجزء الأول " .

11.2 GSO/CAC/MRL 2 متبقيات الأدوية البيطرية المسموح بها في المنتجات الغذائية" .

12.2 GSO ..... " الحليب ".

13.2 GSO .... " حليب الفرز المعاد تركيبه غير المعامل حرارياً والحليب الطازج "

### 3. التعريف :

**جبنة كوتج :**

هي جبنة طرية طازجة (غير منضجة) (غير معدة للاستهلاك الآدمي المباشر) منتجة من حليب مطابق للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (12.2)، أو المواصفة القياسية لحليب الفرز المعاد تركيبه غير المعامل حرارياً والحليب الطازج المذكورة في البند (13.2).

## 4. المتطلبات :

يجب أ رفنش في ا زح ا تطجبد اٍبًيخ :

1.4 أ يُشاعى في الإبج ا ماعد شلش غ طٌسيخ التي رص عليب ا كفخ اٍياسيخ اخيجيخ اٍزوشح في ثذ ) 2.2 ( .

2.4 أ يسوخ ذ زيبجش أ زيب دب ِ ط أ خيط ِ ب ا زدبد ٌزسص عليب ِ ب و اد خبَ عل ا ر ى مطلخ ٌ كفبد اٍيعيخ اخيجيخ اخصخ ثى ِ ب.

3.4 يُود ثئ غ خذ ا ا اد اٍبًيخ في اٍص يع :

1.3.4 ِضلشي ٍعئ ب د غير بمعطح جٍيتيريب زط اللاوزيك / أ جٍيتيريب ا زدخ ٌ ى خ ِضاس ع أعى ب د لًيخ الأخ ش غير عٌسح.

2.3.4 ٌقسخ ا أضيب د آ ِ خ ِ ب ٌ ع خ أخش ٌجزيش.

3.3.4 ا ديلاري ِ ٍشب : يى اع خذا ز ا الثيفيظ ا ظفيخ وح خ ِ بسشس غ ظلب ف وتب ثى يب د رب ع ت ٍظفيو ماجٍ ٍبً للإبج ا ديذ، ِ غ الأخفي الأجبس اعً ٍبي ٍُ ٍجي د ا غ ظلب د ا ظٍخ في ا د ني.

4.3.4 كلوريد اصديوم كلوريد اٍجٍعيوم وجيٍ ٌر.

5.3.4 ِ ي ظبٍخ ٌش ش ة.

6.3.4 غبعد اذأبج آ ِ خ ِ ب ٍعٍخ .

4.4 أ يى ٍ ل بٍ ت ا ح لشيب ِ ا ٌ الابيض، زِ غيح زجيبي ى ى ِ زجبٍفشديخ فِيصخ عح ٍخ ٍيٍ ش ثأزدب ِ زط خ غيبٍ ثقطر يتراو ثني 3 – 12 ِ ٌ زغت ع خ ٍيش اٍطٍ ة لٍا ب ذص غيرة ا وجيرة يى رغط ٌيبٍ شطح ٍ لش ذ.

5.4 أ يى ا زح خالياً ِ ا زدبد ا ح فٍ ٍخ ٍش يعخ الإسلا ِيخ.

6.4 الأ تزيد س ذد الاشعاعيخ في ا زح عب ِ سذف ي ا كفخ اٍياسيخ اخيجيخ ا زوشح في ثٍذ ) 9.2 (.

7.4 ألا تزيد س ذد ا يشٍ ٍيولوجيخ في ا زح عب ِ سذد في ا كفخ اٍياسيخ اخيجيخ ا زوشح في ثٍذ ) 10.2 (.

8.4 ألا تزيد ٍبسيب الادويخ اٍجيطشيخ في ا زح ع ب ِ سٍذف ي ا كفخ اخيجيخ اٍزوشح في ثٍذ ) 11.2 (.

9.4 أ يى رشويب ا زح طجب ٌ ٍٍ ذني س لُ ) 1 (

خذٍي ) 1 (

رشويب خٍخ و زح

| ِ ىٌبد اٍسيت | اٍسذ الاد ٍ (وزخ / وزخ) | اٍسذ الأص ٍ (وزخ / وزخ) | اٍمعدي اٍمرجعي (وزخ / وزخ) |
|---|---|---|---|
| ذ اٍسيب | لا فش | غير ِسذد | 4 – 5 % |
| ا اد ا دفخ اٍجبٍخ ِ ا ذ | 18 % | ِسذد طجب ٌ ٍ ٍخ ا ى ٍخ ٌشٍ طٍ خ على اسا ط ا ٍخ ِ اذ | |

10.4 لحّبفبد اٌغزئيخ :

رغٍع ً لحّبفبد اٌغزئيخ ا ّظسخ في ا ّدتيٌس ) 2 ( زغت ظيفخ و ً ِب:

خيقٌس ) 2 (

لحّبفبد اٌغزئيخ ا ّغذ تّثب خ ِغذا ِب

| فئخ ظيفة ا ّعبف اٌغزئي | الاسوّعبي | |
|---|---|---|
| | ِزخ اٌ جّ [2] | علاج اٌغطر / ا ٌِعح |
| الالوا ْ | - | - |
| عا ًٍ اٌجيٍ ط | - | - |
| الاحّبض | X | - |
| ِ ظّبدا ّسّظخ | X | - |
| اٌ جّب د | X[1] | - |
| ا ّ ظّب د | - | - |
| اٌغّزسجِ ب د | - | - |
| ِعبد اد الأوغذخ | - | - |
| ا ّاد اٌبفظخ | X | - |
| عا ًٍ ٌغخ | - | - |
| ِعبد اد ٌٍ زغًّ | - | - |

1 يٍ ً ا ٌِغخذا َ ا ٌّجبد ا ٌّثز ٌِّخ على ٍٔب ا ّعدل اٌجيذخ ِغر ٌِشيف ِزدب د اٌسيب زّ ثم ٌِسٌ ّب هي ِ ّخ ظيفيّ ِغ الأخز في الأعجب ر ٌ اٌعزخ ذا ٌّجيلاي ّ ثٍ ّب و ّب ٌ ٌز ًّ ٌز في ّثٌذ ) 4.4 (.

2 از زا ٌِء زخ ا جّ ّ عٍ ُ خيط شيمي.

X اٌعزخ ذا ا ٌّفسبد التي رز ّي ٌيفئخ ،رغزخذ َ ِ ٌجزية ٌٌّ ٌّ ّ خية

- اٌعزخ ذا ا ٌّفسبد التي رز ّي ٌيفئخ ، لارغزخذ َ ِ ٌجزية ٌٌّ ٌّ ّخيخ

| ٌسلَ INS ( E ) | اٌ ٌّبدح ٌّبفيخ | اٌسذ الاص ٌّ |
|---|---|---|
| ا ّاد اٌبفظخ | | |
| 200 | Sorbic acid | 1000 ٍِغُ / ويٍ غشاَ ِفشدح أ ٌِ ّعة ٌزّط الاسعتيٌ ه |
| 201 | Sodium sorbate | |
| 202 | Potassium sorbate | |
| 203 | Calcium sorbate | |

| | | |
|---|---|---|
| 12.5 ِذ / وذ | Nisin | 234 |
| طبقاً للإبج اً ديذ | Propionic acid | 280 |
| | Sodium propionate | 281 |
| | Calcium propionate | 282 |
| | Potass' 7' 1 propionate | 283 |
| ِ ظبدًس ًظخ | | |
| طبقاً للإبج اً ديذ | Calcium carbonate | 170 (i) |
| | Potassium acetate | 261( i) |
| | Potassium diacetate | 261) ii) |
| | Sodium acetate | 262 )i( |
| | Calcium acetate | 263 |
| | Sodium lactate | 325 |
| | Potassium lactate | 326 |
| | Calcium lactate | 327 |
| | Sodium hydrogen malate | 350 )i( |
| | SOdiUr-:r | 350 )ii( |
| | Potass,.'.'n hydrogen malate | 351 )i( |
| | Potassium malate | 351 )ii( |
| | Calcium malate | 352 (ii) |
| | Sodium carbonate | 500 (i) |
| | Sodium hydrogen carbonate | 500 (ii) |
| | Sodium sesquicarbonate | 500(iii) |
| | Potassium carbonate | 501 (i) |
| | Potassium hydrogen carbonate | 501 (ii) |
| | Magne, ;m carbonate | 504 (i) |
| | Magnesium hydrogen carbonate | 504 (ii) |
| | Glucono-deltaac\one | 575 |
| | Potassium gluconate | 577 |
| | Calcium gluconate | 578 |

| | | |
|---|---|---|
| | | الأحَبض |
| طبقاً للإبَج اً ديذ | Acetic acid | 260 |
| | Lactic acid (L-, D- and DL- ) | 270 |
| | Malic acid (DL- ) | 296 |
| | Citric acid | 330 |
| 880 ِدُ / وفْؤعفب د | Orthophosphoric acid | 338 |
| طبقاً للإبَج اً ديذ | HYdrochloric acid | 507 |
| | | أُيِّجب د |
| طبقاً للإبَج اً ديذ | Sodium dihydrogen citrate | 331 (i) |
| | Potassium dihydrogen citrate | 332 (i) |
| | Calcium citrates | 333 |
| 1 300 ِدُ / ويلِ ٌخش اً ِفشدح اً ِوِ ّعقؤعفب د | Monosodium orthophosphate | 339 (i) |
| | Disodium orthophosphate | 339 (ii) |
| | Trisodium orthophosphate | 339 (iii) |
| | Monopotassium orthophosphate | 340 (i) |
| | Dipotassium orthophosphate | 340 (ii) |
| | Tripotassium orthophosphate | 341 (i) |
| | Monocalcium orthophosphate | 341 (ii) |
| | Dicalcilum orthophosphate | 341 (iii) |
| | Tricalcium orthophosphate | 342 (i) |
| | Monoammonium orthophosphate | 342 (ii) |
| | Diammonium orthophosphate | 342 (iii) |
| | Dimagnesium orthophosphate | 343 (ii) |
| | Trimagnesium orthophosphate | 343(iii) |
| 1 300 ِدُ / ويلِ ٌخش اً ِفشدح اً ِوِ ّعقؤعفب د | Disodium diphosphate | 450 (i) |
| | Tetrasodium diphosphate | 450 (iii) |
| | Tetrapotassium diphosphate | 450 (v) |
| | Dicalcium diphosphate | 450(vi) |
| | Pentasodium triphosphate | 451 (i) |
| | Pentapotassium triphosphate | 451 (ii) |

| | | |
|---|---|---|
| | Sodium polyphosphate | 452 (i) |
| | Potassium polyphosphate | 452 (ii) |
| | Calcium polyphosphate | 452 (iv) |
| | Ammonium polyphosphate | 452(v ) |
| | Alginic acid | 400 |
| | Sodium alginate | 401 |
| | Potassium alginate | 402 |
| | Ammonium alginate | 403 |
| | Calcium alginate | 404 |
| 5 000 ِذُ / ودُ | Propylene glycol alginate | 405 |
| | Agar | 406 |
| | Carrageenan and its Na, K, NH" Ca and Mg sailsindudes Furcelleran | 407 |
| | Processed Euchema seaweed PES | 407 a |
| | Carob bean gum | 410 |
| | Guar gum | 412 |
| طبقاً للإبَج ا ديذ | Tragacanth gum | 413 |
| | Xanthan gum | 415 |
| | Karaya gum | 416 |
| | T ara gum | 417 |
| | Pectins | 440 |
| | Sodium carboxymethyl cellulose | 466 |
| ( اٍ ٌٜ دِ )بٌٗ ٓاِعدي ) | | |
| | Dextrins, roasted starch | 1400 |
| | Acid-treated starch | 1401 |
| | Alkaline-treated starch | 1402 |
| | Bleached starch | 1403 |
| طبقاً للإبَج ا ديذ | Oxidized starch | 1404 |
| | Starches, enzyme-treated | 1405 |
| | Monostarch phosphate | 1410 |
| | Distarch phosphate | 1412 |

| | | |
|---|---|---|
| | Phosphated distarch phosphate | 1413 |
| | Acety1a .':j distarch phosphate | 1414 |
| | Starch acetate | 1420 |
| | Acety1ated distarch adipate | 1422 |
| | Hydroxypropyl starch | 1440 |
| | Hydroxypropyl distarch phosphate | 1442 |

**5. أخزعي‌نبت :**

رؤخز ا ّلعيبدجطِجب ً ٌ ّلمفخ ّلمياسيخ ا ّلخيجيخ ا ّلسَدح فيثِذ ) 7.2 (.

**6. طزق ا ّلتجبيز :**

ردش .الاخجبسات جطِجب ً ٌ ّلمفبد ّلمياسيخ ا ّلخيجيخ ا ّلسَدح في ا ّلج ٌذ ) 4.2 ( ، ) 5.2 ( .

**7. ا ّلتعجبئة وا ّلنقل وا ّلتخزين :**

1.7 يدت أ ْ يعبأ ا ّلزح في ع جٌ اصسيخ ٍِبعخ ِسى ّخ ا ّلم ٌسّسّ بٌخ ٍ ّ ا ّلز ّس ّلٌ ف ّلمطبٌخ للاشتراطات اسّلدح في ا ٌّلمفخ ّلمياسيخ ا ّلخيجيخ ا ّلزوّسح فيثِذ ) 8.2 (.

2.7 يجب ا ْ يتم ّ ا ّلزح ّيخزن جطِجب ً ٌ ّلمفخ ّلمياسيخ ا ّلخيجيخ ا ّلزوّسح فيثِذ ) 6.2 (.

**8. البيبنبت الايضبحية :**

ِغ ع ذّ الاخلاي ثّب ُصذ علي ٗ ا ّ ّلمفبد ّلمياسيخ ا ّلخيجيخ اسّلدح في ا ّلجذي ` ) 1.2 ( ، ) 3.2 ( يدت أ ْ رس ّ ز ّلبيبٔبد الإيضبزيخ ّلخبصخ ثب ّلزح في ا ّلعج ادا أ ا ّلغجبءخ ع ٍ ّلبيبٔبد ا ّلبٌيخ :

a. أ عُ ا ّلزح ) خ ّ ورح (.

2.8 ِس ّ ز ّ ذ ّ ٔس ّيب ) معدا و ٍِغخ ّ ذ ّ في ّلبدح ّلدبف خ أ ٍِيٍخ (.

3.8 ثٍِذ ا ّلٍشأ.

4.8 ّلع جٍادا ّلغجبءخ : ا ْ ر ْظر عليها ج ّيع ا ّلجيبٔبدا ّلغبئيخ ّ وز ّ ه ظش ّلملوخضي ّ.

| Technical terms | المصطلحات فٌيخ |
|---|---|
| Enhancing enzymes | أنزيمات مساعدة |
| Rennet | منفحه |
| Starter | بادئ |
| Cottage cheese | جبنة كوتج |
| Gelatin | جيلاتين |
| Granular | حبيبي |
| Milk fat | دهن الحليب |
| Body | قالب |
| Stabilizers | مثبتات |
| Starter culture | مزرعة بادئ |
| Texture | نسيج |

| Refrences | المراجع التكميلية |
| --- | --- |
| Main reference<br><br>Codex alimentarius commission<br>CAC No. 237<br>Cottage cheese | المرجع الرئيسي<br><br>مواصفة لجنة دستور الأغذية<br>رقم 237<br>جبنة كوتج |

أ. دانية الزريقي
باحث مواصفات غذائية